

Ananas grillé avec sauce au chocolat cannelle-vanille

Tupperware®

Donne 8 portions

Ingrédients

1 ananas entier mûr
Sauce au chocolat cannelle-vanille (voir recette ci-dessous)
½ tasse de noisettes, hachées et grillées

Sauce au chocolat cannelle-vanille

Boîte de 12 oz de lait évaporé
2 tasses de brisures de chocolat
½ tasse de sucre
1 c. à soupe de beurre
1 c. à thé de Mélange pour assaisonnement Simple Indulgence™ cannelle-vanille

Combiner le lait, les brisures de chocolat et le sucre dans un Contenant Réchauffez-servez ovale de 8 ¼ tasses et couvrir. Mettre au four à micro-ondes et faire fondre à puissance élevée pendant 5-6 minutes ou jusqu'à ce que les brisures viennent à ébullition. Veiller attentivement à ne pas les faire trop cuire et les brûler. Retirer du four micro-ondes et ajouter le beurre et le Mélange pour assaisonnement Simple Indulgence™ cannelle-vanille. À l'aide d'une Spatule en silicone, remuer la sauce jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Laisser refroidir approximativement 15 minutes ou jusqu'à ce que la sauce commence à épaissir. Pour réchauffer la sauce, faire chauffer pendant 2 minutes, en remuant toutes les 30 secondes ou jusqu'à la température souhaitée. Utiliser un Couteau de chef de la Série Chef^{MC} Pro pour trancher la calotte et le bas de l'ananas. Retirer le coeur et les taches brunes. Retirer le coeur avec un vide-pomme ou un petit emporte-pièce à biscuits rond. Couper l'ananas en 8 tranches de ½ po. Les mettre sur un gril très chaud pendant 1–2 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'il soit brun et que les sucres soient caramélisés. Mettre sur une Assiette Radiance de Tupperware, arroser de sauce chaude au chocolat et saupoudrer de noisettes grillées. Si désiré, servir avec une boule de crème glacée ou de yogourt congelé.

Ananas grillé avec sauce au chocolat cannelle-vanille

Tupperware®

Donne 8 portions

Ingrédients

1 ananas entier mûr
Sauce au chocolat cannelle-vanille (voir recette ci-dessous)
½ tasse de noisettes, hachées et grillées

Sauce au chocolat cannelle-vanille

Boîte de 12 oz de lait évaporé
2 tasses de brisures de chocolat
½ tasse de sucre
1 c. à soupe de beurre
1 c. à thé de Mélange pour assaisonnement Simple Indulgence™ cannelle-vanille

Combiner le lait, les brisures de chocolat et le sucre dans un Contenant Réchauffez-servez ovale de 8 ¼ tasses et couvrir. Mettre au four à micro-ondes et faire fondre à puissance élevée pendant 5-6 minutes ou jusqu'à ce que les brisures viennent à ébullition. Veiller attentivement à ne pas les faire trop cuire et les brûler. Retirer du four micro-ondes et ajouter le beurre et le Mélange pour assaisonnement Simple Indulgence™ cannelle-vanille. À l'aide d'une Spatule en silicone, remuer la sauce jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Laisser refroidir approximativement 15 minutes ou jusqu'à ce que la sauce commence à épaissir. Pour réchauffer la sauce, faire chauffer pendant 2 minutes, en remuant toutes les 30 secondes ou jusqu'à la température souhaitée. Utiliser un Couteau de chef de la Série Chef^{MC} Pro pour trancher la calotte et le bas de l'ananas. Retirer le coeur et les taches brunes. Retirer le coeur avec un vide-pomme ou un petit emporte-pièce à biscuits rond. Couper l'ananas en 8 tranches de ½ po. Les mettre sur un gril très chaud pendant 1–2 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'il soit brun et que les sucres soient caramélisés. Mettre sur une Assiette Radiance de Tupperware, arroser de sauce chaude au chocolat et saupoudrer de noisettes grillées. Si désiré, servir avec une boule de crème glacée ou de yogourt congelé.

Ananas grillé avec sauce au chocolat cannelle-vanille

Tupperware®

Donne 8 portions

Ingrédients

1 ananas entier mûr
Sauce au chocolat cannelle-vanille (voir recette ci-dessous)
½ tasse de noisettes, hachées et grillées

Sauce au chocolat cannelle-vanille

Boîte de 12 oz de lait évaporé
2 tasses de brisures de chocolat
½ tasse de sucre
1 c. à soupe de beurre
1 c. à thé de Mélange pour assaisonnement Simple Indulgence™ cannelle-vanille

Combiner le lait, les brisures de chocolat et le sucre dans un Contenant Réchauffez-servez ovale de 8 ¼ tasses et couvrir. Mettre au four à micro-ondes et faire fondre à puissance élevée pendant 5-6 minutes ou jusqu'à ce que les brisures viennent à ébullition. Veiller attentivement à ne pas les faire trop cuire et les brûler. Retirer du four micro-ondes et ajouter le beurre et le Mélange pour assaisonnement Simple Indulgence™ cannelle-vanille. À l'aide d'une Spatule en silicone, remuer la sauce jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Laisser refroidir approximativement 15 minutes ou jusqu'à ce que la sauce commence à épaissir. Pour réchauffer la sauce, faire chauffer pendant 2 minutes, en remuant toutes les 30 secondes ou jusqu'à la température souhaitée. Utiliser un Couteau de chef de la Série Chef^{MC} Pro pour trancher la calotte et le bas de l'ananas. Retirer le coeur et les taches brunes. Retirer le coeur avec un vide-pomme ou un petit emporte-pièce à biscuits rond. Couper l'ananas en 8 tranches de ½ po. Les mettre sur un gril très chaud pendant 1–2 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'il soit brun et que les sucres soient caramélisés. Mettre sur une Assiette Radiance de Tupperware, arroser de sauce chaude au chocolat et saupoudrer de noisettes grillées. Si désiré, servir avec une boule de crème glacée ou de yogourt congelé.

Ananas grillé avec sauce au chocolat cannelle-vanille

Tupperware®

Donne 8 portions

Ingrédients

1 ananas entier mûr
Sauce au chocolat cannelle-vanille (voir recette ci-dessous)
½ tasse de noisettes, hachées et grillées

Sauce au chocolat cannelle-vanille

Boîte de 12 oz de lait évaporé
2 tasses de brisures de chocolat
½ tasse de sucre
1 c. à soupe de beurre
1 c. à thé de Mélange pour assaisonnement Simple Indulgence™ cannelle-vanille

Combiner le lait, les brisures de chocolat et le sucre dans un Contenant Réchauffez-servez ovale de 8 ¼ tasses et couvrir. Mettre au four à micro-ondes et faire fondre à puissance élevée pendant 5-6 minutes ou jusqu'à ce que les brisures viennent à ébullition. Veiller attentivement à ne pas les faire trop cuire et les brûler. Retirer du four micro-ondes et ajouter le beurre et le Mélange pour assaisonnement Simple Indulgence™ cannelle-vanille. À l'aide d'une Spatule en silicone, remuer la sauce jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Laisser refroidir approximativement 15 minutes ou jusqu'à ce que la sauce commence à épaissir. Pour réchauffer la sauce, faire chauffer pendant 2 minutes, en remuant toutes les 30 secondes ou jusqu'à la température souhaitée. Utiliser un Couteau de chef de la Série Chef^{MC} Pro pour trancher la calotte et le bas de l'ananas. Retirer le coeur et les taches brunes. Retirer le coeur avec un vide-pomme ou un petit emporte-pièce à biscuits rond. Couper l'ananas en 8 tranches de ½ po. Les mettre sur un gril très chaud pendant 1–2 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'il soit brun et que les sucres soient caramélisés. Mettre sur une Assiette Radiance de Tupperware, arroser de sauce chaude au chocolat et saupoudrer de noisettes grillées. Si désiré, servir avec une boule de crème glacée ou de yogourt congelé.